

Познавательный – исследовательский проект

«Хлеб всему голова!»

для детей старшего дошкольного возраста

Капральная Татьяна Александровна

воспитатель ГБДОУ детский сад №119 Фрунзенского района г.Санкт-Петербурга.

Актуальность проекта: Значение хлеба в жизни человека, особенно русского, сложно переоценить. О хлебе сложено много песен, пословиц и поговорок, а самая известная народная мудрость «Хлеб-всему голова!» может быть истолкована по-разному, но в любом случае подчеркивает важность этого продукта. К сожалению, у современных детей нет ценностного понимания и отношения к хлебу, к труду человека, работающего на земле. Хлеб для них является обыденным продуктом, который можно купить в любом магазине. Чтобы вырастить хлеб, нужно приложить немало сил и труда. В настоящее время в семье также не уделяют должного внимания этому вопросу. Поэтому именно эта тема нам показалась очень актуальной и интересной. Основной целью ФОРМ является разностороннее развитие ребенка на основе духовно-нравственных ценностей русского народа, исторических и национальных культурных традиций, таких как патриотизм, гражданственность, крепкая семья, историческая память и преемственность поколений, единство народов России, эта тема является очень актуальной.

С детских лет нас учили, бережно относиться к хлебу, как к самому большому богатству. Вместе с детьми мы решили выяснить, откуда же действительно берется хлеб, проследить его путь: от зернышка до нашего стола. Увидеть разнообразие хлебобулочных изделий. Так откуда же берется хлеб?

Назначение проекта: проект призван привлечь внимание детей, какими усилиями взрослых хлеб появляется у нас на столе; проект призван воспитывать бережное отношение к хлебу и труду хлебороба. Самое главное способствовать формированию у детей представления о процессе выращивания хлеба.

Объект изучения: хлеб

Цель: формирование целостного представления о процессе выращивания хлеба у детей старшего дошкольного возраста. Воспитание бережного отношения к хлебу и труду людей, которые его выращивают. Воспитание патриотических чувств у дошкольников через формирование бережного отношения и традиции, связанные с ними.

Задачи:

Образовательные:

- изучить историю возникновения хлеба;
- познакомить детей со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом;
- расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека, и его изготовлении.

- познакомить детей с хлебными традициями своего народа и традициями других национальностей.

Развивающие:

- развивать познавательно – исследовательскую деятельность;
- развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения.

Воспитательные:

- воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда;
- воспитывать желание делиться полученными знаниями.
- вовлечь родителей в систему работы по воспитанию патриотических чувств у дошкольников.

Участники проекта: воспитанники старшего дошкольного возраста, воспитатели, родители, коллеги.

Вид проекта: духовно-нравственный.

Продолжительность проекта: среднесрочный (21 день).

Ресурсное обеспечение: оборудование мультимедиа, музыкальный центр, аудио- и видеотека; книги со сказками, книжки - панорамы, раскраски; дидактические игры; пазлы по теме; художественные альбомы и иллюстрации по теме, хлебопечка, лэпбук «Хлеб- всему голова!»

Предварительная работа:

- Сбор информации: о злаковых растениях, о сельскохозяйственной технике, о хлебобулочных изделиях, о народных традициях.
- Подбор демонстрационного материала: картинки, иллюстрации, видео-материал, злаковые растения, крупы, мука из разных злаков, предметы быта.
- Подбор художественно-литературного материала: пословицы, поговорки, чистоговорки, рассказы, сказки, притчи, стихи.

Ожидаемый результат:

- формирование у детей представления о ценности хлеба;
- получение знаний детьми о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;
- воспитание интереса к профессиям пекаря, кондитера, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
- воспитание бережного отношения к хлебу и хлебобулочным изделиям.

Методы исследования:

- сбор информации;
- беседы;
- наблюдения;
- опытно – экспериментальная деятельность;
- анализ.

Взаимодействие с родителями:

- Предложить детям вместе с родителями выучить стихи, приметы, пословицы и поговорки о хлебе.
- Совместно с семьями составить кулинарную книгу «Старинные рецепты наших бабушек».
- Фотовыставка
- Посещение этнографического музея ,выставка «Плачет хлебушек, если ест его лентяй!»
- Выпуск стенгазеты «Хлеб - наше богатство!».

Интегрируемые образовательные области:

- Познавательное развитие;
- Речевое развитие;
- Социально-коммуникативное развитие;
- Художественно-эстетическое развитие.

Познавательное развитие:

Беседы:«Как на наш стол хлеб пришел»; «Кто такой хлебороб», «Хлеб всему голова!»
«Какой бывает хлеб»; «Как испечь хлеб в домашних условиях»; «Хлеб – наше богатство!»

Рассматривание иллюстраций и репродукций:

Рассматривание серии сюжетных картинок на тему: «Выращивание хлеба»;
Составление рассказов по иллюстрации «Как выращивают хлеб»; Рассматривание картин И. И. Шишкина «Рожь», И. И. Машкова «Снедь московская», С.А. Куприянова «Вспашка», «Посев», «Уборка», «Озимые».

Просмотр документальных фильмов:

«История про хлеб»; «По секрету всему свету. Как получается хлеб»;«Как печется хлеб!»

Просмотр мультфильмов:

«Золотые колосья» белорусская сказка; «История про девочку, которая наступила на хлеб». По мотивам сказки Ганса Христиана Андерсена; «Колобок» русская народная сказка; «Хлеб» белорусская сказка; «Чудо – мельница!» русская народная сказка.

Знакомство с профессиями:

- Агроном; • Комбайнер; • Пекарь; • Кондитер; • Продавец.

Исследовательская деятельность:

Рассматривание и сравнение зерен при помощи лупы (ржи, пшеницы, ячменя, овса).

Выстраивание схемы «Этапы выращивания хлеба»;

Опытно – экспериментальная деятельность:

Превращение зерна в муку (ступка, кофемолка).

Выращивание семян (ржи, пшеницы, ячменя, овса).

Замешивание теста и выпекание хлеба в хлебопечке .

Речевое развитие:

Чтение художественной литературы о хлебе:

Сказки: «Легкий хлеб», «Крупеничка», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»;

«Колобок» (См. приложение 3) В. Дацкевич «От зерна до каравая»; К. Чуковский «Чудо – дерево», «Булка»; В. Ремизов «Хлебный голос»; Я. Аким «Хлеб»; Т. Шорыгина «Ломоть хлеба»; Д. Хармс «Очень-очень вкусный пирог»; И. Токмакова «Что такое хлеб»; Н. Самкова «О хлебе»; П. Коганов «Хлеб - наше богатство»; С. Михалков «Булка»

С. Погореловский « Вот он, хлебушек душистый» Загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, стихи, приметы о хлебе (См. приложение 1, 2)

Социально-коммуникативное развитие:

Сюжетно-ролевые игры:

«Семья»;

«Магазин»;

«Булочная»;

«Кондитерская»

«Пекарня»

Дидактические игры:

- «Назови профессию»;
- «Что, где растет»;
- «Что из какой муки испекли?»;
- «Четвертый лишний»;
- «От зерна до каравая»;
- «Что сначала, что потом»;
- «Превращения»;
- «Чудесный мешочек»;
- «А какой он, хлеб?»;
- «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»;
- «Угадай на вкус»;
- «Угадай на ощупь»;
- «Из чего сварили кашу?»;
- «Как превратить муку в тесто?»;
- «Назови ласково».

Художественно-эстетическое развитие:

Изобразительная деятельность:

- рассматривание картин и иллюстраций о хлебе;
- лепка из соленого теста хлебобулочных изделий с детьми для сюжетно-ролевой игры «Булочная»;
- составление картин из кусочков бумаги;
- изображение хлебных полей; людей, выращивающих хлеб.

Занятия:

«Откуда к нам приходит хлеб»;

«Хлеб – всему голова»;

Составление рассказов по серии картин «Как люди выращивают хлеб»;

Беседа: «Кем бы ты хотел стать?» (профессии хлебороба, пекаря...).

Рассказ по картинкам:

Как в старину люди выращивали хлеб?!

Этапы проекта:

Подготовительный этап:

- определение объектов изучения;
- обсуждение цели и задач с участниками проекта,
- начальная оценка уровня знаний детей о хлебе и тд
- начальная оценка сформированности нравственно-патриотических чувств у дошкольников (методика А.Я. Ветехиной, З.С. Дмитренко)
- составление перспективного плана работы,
- создание условий для реализации проекта
- подбор семян злаков, предметов ухода, формочек для теста, ручной мельницы;
- подбор пословиц и поговорок, загадок о хлебе.
- анкетирование

2. Основной этап:

Образовательные мероприятия:

1 неделя:

Занятие «Откуда хлеб пришел?»

Беседа «Как на наш стол хлеб пришел?», «История возникновения хлеба», «Кто такой хлебороб, труд хлебороба в старину и в современном мире»

Беседа «Культура поведения за столом о бережном отношении к хлебу»

Рассматривание иллюстраций, репродукций, картинок на тему «Выращивание хлеба»

Знакомство с профессиями агроном, комбайнер, пекарь, кондитер.

Знакомство с сельхозтехникой.

2 неделя:

Рассматривание и сравнение зерен пи помощи лупы (пшеница, овес, рожь, ячмень). Рассматривание разных видов муки.

Занятие «Составление рассказов по мнемотаблице «Как появился хлеб?»

Беседа «Что такое злаки? Из чего пекут хлеб?»

Чтение худ.литературы и отгадывание загадок.

Знакомство с пословицами, стихами и народными приметами о хлебе.

Взаимодействие с родителями, учим стихи и пословицы дома. Создание фотовыставки «Печем дома»

Создание коллажа «Что можно сделать из муки»

Занятие ХЭР «Золотые колоски»

3 неделя:

Занятие «Хлебные традиции разных народов» (дегустация татжикского хлеба фатир и национальной лепешки)

Этическая беседа «Девочка наступившая на хлеб»

Чтение худ.литературы

Рассматривание репродукций о хлебе

Слушание музыки

Просмотр серии документальных фильмов «Детям о хлебе»

Конструирование из бросового материала «Мельница»

Экскурсия на кухню «Замес теста»

Выпечка разных видов хлеба в хлебопечке

1. Заключительный этап:

- посещение этнографического музея
- обобщение результатов работы;
- памятка родителям «Правила обращения с хлебом»
- оформление экспозиции поделок «Хлеб бывает такой разный»
- инсценировка русской народной сказки «Колосок»;
- проведение итогового мероприятия – квест «От зерна до каравая путь пройдем с тобой играя!»

В своей работе мы опирались на следующие принципы:

- единый подход педагогов и родителей к процессу воспитания детей;
- взаимное доверие во взаимоотношениях педагогов и родителей;
- дифференцированный подход к каждой семье;
- уважение и доброжелательность друг к другу;
- открытость дошкольного учреждения для родителей;
- равноправие и ответственность родителей и воспитателей ДО.

Инновационные формы и методы работы с семьей:

Родительская гостиная на тему: «Как испечь хлеб в домашних условиях?»;

Тематическая выставка рисунков и поделок «Хлеб всему голова»;

Посещение этнографического музея.

Конкурс поделок «О хлебе».

Формы работы:

- Дидактические игры.
- Музыкальные занятия.
- Рассказы воспитателя о хлебе и хлебопашцах.
- Организация тематических досугов и развлечений.

- Беседы-диалоги.
- Чтение детской литературы по теме.
- Показ фильмов по теме.

Предполагаемый результат:

Реализация проекта способствует:

- формированию духовно-нравственных представлений у дошкольников о ценности хлеба;
- получению знаний детьми о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;
- воспитанию интереса к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
- формированию бережного отношения у детей и взрослых к хлебу.

Вывод:

В ходе проделанной работы сделаны соответствующие выводы, что эта тема актуальна, у детей появился интерес к культурному и историческому наследию русского народа, к бережному отношению к хлебу, как части достояния своего народа. Данные знания оказывают положительное влияние в работе по патриотическому воспитанию.

Дети:

- знают обычаи своего народа
- проявляют уважение к людям других национальностей и их традициям
- проявляют доброжелательное отношение к сверстникам, умеют анализировать поступки
- уважительно относятся к матери, любят родной дом и семью, уважительно относятся к человеку и результатам его труда.

Родители:

- переосмыслили проблемы патриотического воспитания в семье подрастающего поколения
- изменили свое отношение к национальным и общечеловеческим ценностям

Старший дошкольный возраст является благоприятным для основ патриотического воспитания. Семья- первый коллектив ребенка! Поэтому особое место в беседе с родителями стоит уделить нахождению путей приобщения дошкольников к труду и активному участию в проекте. Планомерная систематическая работа использования разнообразных средств воспитания, общие усилия детского сада и семьи, ответственность взрослых за свои слова и поступки может дать положительные результаты и стать основой для дальнейшей работы по патриотическому воспитанию детей.

Список используемой литературы:

1. Шорыгина, Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. М.: ТЦ Сфера, 2016. – 80 с.
2. Кочкина, Н.А. Метод проектов в дошкольном образовании. Методическое пособие – М.: – Мозаика – Синтез, 2013. – 70 с.
3. Емельянова, Э.Л. - Расскажите детям о хлебе. Карточки для занятий в детском саду и дома. 3-7 лет, Мозаика-Синтез, 2011 г,